

QUINTA DONA SANCHA

QUINTA
DONA SANCHA
Vinha do Mosteiro
Branco

House of Unique Wines

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Região: Dão . **Sub-região:** Silgueiros

Ano: 2019

Castas: Field blend vinhas velhas, castas autóctones da região

NOTAS DE PROVA:

Cor: Limão cristalino

Nariz: Complexo com notas características das castas

Boca: Seco, fresco com a acidez bem vincada, untuoso, longo e persistente com mineralidade muito presente

INFORMAÇÃO TÉCNICA:

Localização da vinha: 350m de altitude, virada a Sul, Silgueiros

Idade/produção por hectare: Mais de 50 anos, 8000kg/ha

Sistema de condução: Guyot Duplo

Densidade: 4000 pés/ha

Clima: Temperado com influência atlântica

Solo: Granítico

Data de Colheita: 7 de setembro

Tipo de vindima: Manual em caixas de 20kg

Vinificação: Fermentação em cubas de inox. Temperatura controlada entre 14°-16°C . Duração de 31 dias

Estágio: 6 meses em cubas de inox . 5 anos em garrafa

Caraterísticas Físico-químicas:

Álcool: 13%Vol. . **pH:** 3,24

Acidez Total: 6,57 g ác. Tartárico/L

Açúcar residual: 0,4 g/L

FICHA LOGÍSTICA/DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa

0,75L

29,6cm

8,9cm



Assim eram os antigos, olhavam e viam o milagre que a vinha iria dar...

www.quintadonasancha.pt